REVUE DE VITICULTURE

CHATEAUNEUF-DU-PAPE DEPUIS LE PHYLLOXERA JUSQU'A NOS JOURS

Le vignoble de Châteauneuf-du-Pape, qui est bien le plus précieux joyau de la viticulture provençale, eut le triste privilège de servir de critérium à la constatation du Phylloxéra dans le département du Vaucluse.

Les vignes, qui occupaient 600 hectares en 1873, furent envahies dès l'apparition du fléau, et, en très peu de temps, il ne subsista plus sur les coteaux que la morne désolation de leurs cailloux roulés.

Pendant la crise, les agriculteurs du pays s'ingénièrent à tirer tant bien que mal d'autres revenus de leurs terres maigres et arides et ils firent d'assez importantes plantations d'amandiers, d'abricotiers et de cerisiers. Il en reste d'ailleurs à l'heure actuelle, surtout en bordure des vignes, un nombre suffisamment sérieux pour donner lieu en mai à un marché local très important, car c'est à Châteauneuf-du-Pape que mûrissent les premières cerises du département.

La reconstitution ne commença qu'en 1878 et ne progressa que très lentement au début. Elle fut surtout due à l'exemple donné par le commandant Ducos, député de Vaucluse, président de la Société Départementale d'Agriculture et propriétaire du château de La Nerthe. Pendant plusieurs années, ses efforts furent regardés avec un scepticisme narquois par ses voisins, mais quand les résultats en eurent été bien apparents, il trouva de nombreux imitateurs, si bien que vers 1890 le vignoble de Châteauneuf-du-Pape avait repris son ancienne importance. En 1913, il comptait 860 hectares et produisait 16.000 hectolitres. Pendant la guerre, de nombreuses vignes furent abandonnées faute de main-d'œuvre et la surface plantée diminua sérieusement. Mais dès 1920 les plantations recommencèrent. En même temps les communes voisines, à l'instigation de vinificateurs installés à Châteauneuf qui cherchaient à se procurer des raisins à bas prix, s'emparèrent de l'appellation, augmentant ainsi abusivement la production par des vins compromettant la réputation du Châteauneuf dans des proportions telles qu'elles motivèrent la délimitation judiciaire de Châteauneuf-du-Pape sur laquelle nous donnerons quelques détails plus loin.

Nous nous bornons donc à indiquer qu'actuellement la commune de Châ-

teauneuf-du-Pape comporte 980 hectares de vignes et que la totalité du périmètre délimité en compte environ 1.300, c'est-à-dire de quoi satisfaire plus que largement une clientèle de plus en plus nombreuse.

I. — Les porte-greffes

Lors de la reconstitution, on procéda à de nombreux tâtonnements. Les porte-greffes employés dans les plus grandes propriétés de l'époque furent les suivants :

Au Boucou : Riparia × Rupestris 101 et RR. 108 de Millardet et de Grasset, Cordifolia × Rupestris, Aramon × Rupestris et Champin N° 10 ;

A Cabrières : R. R. 101 et R. R. 108 de Millardet et de Grasset ;

A Fines-Roches : R. Martin et R. Ganzin, Aramon × Rupestris, Riparia Grand Glabre, R. R. 101 et R. R. 108 ;

A Château-Fortia : Herbemont, Jacquez, Solonis et Riparia ;

A La Nerthe : Solonis et Rupestris ;

A Nailly : R. R. 101, Solonis et Clinton.

Par la suite, on essaya encore les 3306, 3309, 1202, les Berlandieri, le Riparia Gloire et le Rupestris du Lot.

Et après plus de 50 années d'expériences, qui continuent encore d'ailleurs, la préférence des Châteauneuvois semble s'être arrêtée sur ce dernier qui paraît donner les meilleurs résultats dans la généralité des cas. Le grand ennemi du vigneron de Châteauneuf, c'est en effet la sécheresse... et pourtant elle est également un des facteurs de la qualité des vins qu'on y récolte.

II. — Cépages

De tout temps les cépages utilisés à Châteauneuf ont été de vieux cépages méridionaux auxquels sont venus s'ajouter avec plus ou moins de succès des cépages fins d'autres régions viticoles.

Lors de la reconstitution, on a greffé :

Au Boucou : Grenache, Tinto-Mourvèdre, Clairette et Muscardin ;

A Cabrières : Grenache, Clairette et Tinto-Mourvèdre ;

A Fines-Roches : Syrah et Roussanne ;

A Château-Fortia : Grenache, Clairette, Picpoul, Picardan, Counoise, Tinto, Muscardin, Vaccarèse, et Syrah ;

A La Nerthe : Grenache, Clairette, Picpoul, Picardan, Counoise, Tinto, Muscardin, Vaccarèse, Syrah, Terret noir, gris et blanc ;

A La Gardine : Pinot noir et Pinot blanc ;

A Nailly : Grenache, Clairette, Tinto, Muscardin, Carignan.

Le Pinot a été assez rapidement abandonné, ce cépage ne s'accoutumant pas au climat et à la nature du sol.

Mais la question de l'encépagement optimum a été étudiée à fond par le commandant Ducos et c'est à lui qu'on doit les formules qui firent à l'époque la réputation des vins de la Nerthe. Après des années d'expériences au cours desquelles il pesait soigneusement la quantité de chaque espèce de raisin qu'il mettait dans les cuves, il arriva aux conclusions suivantes :

Premier Groupe, donnant la chaleur, la liqueur et le moelleux :

Grenache,
Cinsaut,

ensemble à mettre dans la cuve dans la proportion de 2/10 au maximum.

Deuxième Groupe, donnant la solidité, la conserve, la couleur avec un goût droit et désaltérant :

Tinto-Mourvèdre,
Syrah,
Muscardin,
Vaccarèse,

ensemble à mettre dans la cuve dans la proportion de 4/10.

Troisième Groupe, donnant la vinosité, l'agrément, la fraîcheur et un bouquet particulier :

Counoise,
Picpoul,

ensemble à mettre à la cuve dans la proportion de 3/10.

Quatrième groupe, raisins blancs donnant la finesse, le feu et le brillant :

Clairette,
Bourboulenque,

ensemble à mettre à la cuve dans la proportion d'environ 1/10 au minimum.

Cette formule fut suivie par plusieurs propriétaires, mais ultérieurement deux facteurs intervinrent pour faire modifier l'encépagement.

Avant la guerre, la plus grande partie de la récolte de Châteauneuf-du-Pape était achetée par la Bourgogne où elle servait à remonter les vins de cette belle province viticole, et aussi à corriger l'excès de leur acidité en certaines années. Sous l'influence des négociants de cette région qui tenaient à la fois à se débarrasser de concurrents éventuels et à avoir un vin de coupage correspondant exactement à leurs désirs, la majorité des propriétaires abandonnèrent peu à peu la plus grande partie des vieux cépages pour ne conserver que le grenache qui finit par constituer de 80 à 100 % de l'encépagement. C'est ainsi qu'on vit certains Châteauneuf s'user prématurément et rancioter au bout de quelques années, et qu'en même temps le corps, la chaleur et la couleur s'exagérèrent au détriment de la finesse et du bouquet.

D'autre part, le mercantilisme d'après-guerre fit aussi des siennes à Châteauneuf-du-Pape. C'est ainsi qu'on planta en aramons et même en producteurs directs la partie alluvionnaire de la commune qui est submergée par les crues du Rhône, et que des gens peu scrupuleux donnèrent l'appellation réputée à ces raisins qui ne donnaient qu'un mauvais vin ordinaire.

Le vote des lois des 6 mai 1919 et 22 juillet 1927 sur les appellations d'origine ainsi que les résultats obtenus par le Syndicat de défense de Châteauneuf-du-Pape créé en 1923 suffirent à réveiller le bon sens des vignerons qui cherchèrent à s'affranchir de la tutelle de la Bourgogne et à rendre à leur vin toutes ses anciennes qualités de conserve et de bouquet par le rétablissement

progressif de l'ancien encépagement. Et la renommée croissante de leurs produits prouve qu'ils y parviennent parfaitement.

Quant aux abus que nous signalions dans ce paragraphe, ils ont été rendus impossibles par la délimitation judiciaire dont nous parlerons tout à l'heure.

III. — Etablissement du Vignoble

Après le Phylloxéra, les plantations se firent sur des défonçages peu profonds de 0,30 à 0,40. Après 1893, on commença à employer les défonceuses à vapeur et on atteignit les profondeurs de 0,60 à 0,80 qui sont celles utilisées actuellement dans toutes les parcelles où la couche arable est suffisamment épaisse et qui sont suffisamment grandes pour permettre l'utilisation des machines à vapeur.

L'écartement classique des plantations est le carré de 1 m. 75 de côté. Au Château-Fortia cependant, les replantations se font en lignes de 2 m. 25 sur 1 m. 25 en vue de cultiver ultérieurement au tracteur, car la question main-d'œuvre devient de plus en plus sérieuse. Nous noterons en effet en passant que si, avec l'accroissement du commerce des vins et du vignoble, la population de Châteauneuf était passée de 550 habitants en 1700 à 1.000 en 1820 et 1.450 vers 1850, depuis, cette population a diminué, car Châteauneuf, malgré sa prospérité actuelle, n'est pas à l'abri de la désertion des campagnes.

IV. — Culture

Généralement les vignes reçoivent quatre labours : le premier qui est le plus profond immédiatement après la vendange (octobre à décembre) si le temps le permet ; le second en mars après la taille et le remplacement des manquants, le troisième en mai et le quatrième avant la véraison ; l'écartement des ceps permet en effet de prolonger les labours assez tardivement.

La taille se fait de fin décembre au début de mars avec le grand sécateur du Languedoc. Sauf pour la Syrah qui exige une taille spéciale, on forme la souche en gobelet en ayant soin de la ramener vers le Nord, car le mistral a tendance à coucher les vignes vers le Midi ; la taille classique est la taille sur bourre et bourillon, la coupe du sécateur étant faite sur le deuxième nœud. Quelques propriétaires taillent aussi sur deux bourres.

Jusqu'à la guerre, on fumait peu et les engrais chimiques étaient peu employés. Maintenant l'emploi de ces derniers est généralisé et on utilise soit des fumures d'hiver, soit des fumures de printemps, mais plutôt ces dernières.

De même que les conditions de nature du sol et d'encépagement, le mode de culture (taille, fumure, arrosage, etc.) a été réglementé par les jugements en délimitation de façon à empêcher tous abus, nous y reviendrons plus loin.

V. — Vendanges et Vinification

Outre que les cépages de Châteauneuf-du-Pape sont des cépages tardifs, on récolte le raisin extrêmement mûr de sorte que les vendanges sont très tardives et ont lieu entre la fin de septembre et le 20 octobre. En outre, les usages locaux, encore confirmés sur ce point par les jugements dont nous avons à parler, veulent que le raisin soit soigneusement trié pendant la cueillette et

que « les raisins insuffisamment mûrs, tachés ou inférieurs à n'importe quel point de vue », soient séparés pour faire un deuxième vin dit « Rapé », lequel n'a pas droit à l'appellation d'origine locale.

Des vendanges tardives et de l'enlèvement des raisins verts résultent un manque d'acidité et un degré alcoolique tels qu'à l'analyse chimique les vins de Châteauneuf-du-Pape présentent souvent les caractères des vins sucrés et des vins vinés. Cette anomalie est typique dans les meilleurs crus authentiques et naturels de la localité et a fait l'objet de communications de la Station d'Agronomie d'Avignon qui a même publié des statistiques intéressantes à ce sujet.

L'opération primordiale de la vinification à Châteauneuf-du-Pape est donc l'incorporation aux moûts de l'acide voulu pour arriver à une acidité normale assurant la bonne tenue des vins.

En dehors de ce fait particulier, la préparation éventuelle de pieds de cuve, l'addition d'anhydride sulfureux, celle de phosphate d'ammoniaque, le remontage des moûts, etc., s'opèrent normalement comme dans la plupart des régions viticoles méridionales. Notons simplement que si en ce qui concerne la vinification des progrès énormes ont été accomplis à Châteauneuf depuis six ans, il y a encore à gagner de ce côté.

Il nous reste maintenant à dire un mot de la durée du cuvage qui est aussi caractéristique.

« Le Châteauneuf est un vin fait en rouge ou en blanc avec cuvage prolongé », disent les jugements de délimitation. Et nous ajoutons qu'à Châteauneuf on fait non seulement cuver, mais on fait « macérer ». Jadis, une fois la fermentation terminée, les portes des cuves étaient plâtrées, puis recouvertes de sable pour empêcher l'introduction de l'air et l'aigrissement, et on ne décuvait pas avant la Noël ; la macération durait donc deux mois au moins ; en outre, on n'égrappait pas ou très peu avec la fourche. De nos jours, on égrappe rationnellement, c'est-à-dire plus ou moins suivant la rareté ou l'abondance des grains dans la grappe. La durée du cuvage s'est raccourcie, mais elle n'en est pas moins suffisamment longue pour qu'il y ait toujours macération puisqu'elle est d'environ trois semaines chez la plupart des vignerons.

Ce cuvage prolongé, dont tous les producteurs de la localité se trouvent bien et dont ils ne veulent, avec juste raison semble-t-il, se départir malgré l'étonnement des œnologues, est encore une des caractéristiques bien nettes des conditions de production du Châteauneuf-du-Pape.

La vinification a encore été réglementée judiciairement par les jugements de délimitation que nous allons maintenant analyser puisqu'ils constituent la charte du Châteauneuf-du-Pape, une charte qui protège non seulement le producteur, mais aussi le consommateur par les garanties qu'elle lui donne au point de vue qualité et authenticité.

VI. — La délimitation

Nous avons dit au passage quels étaient les abus qui risquaient de réduire à néant la réputation ancienne du Châteauneuf-du-Pape.

Sur la commune d'origine, il y avait : extension abusive de l'appellation aux alluvions du Rhône et aux cépages ordinaires, production intensive par la taille longue accompagnée de fumures abondantes avec irrigation par le Canal de Pierrelatte dans certains quartiers, attribution du nom au « Rapé », enfin et surtout entrée massive à Châteauneuf de raisins étrangers dont la seule vinification sur le territoire suffisait à les doter du nom fameux.

Dans les communes voisines, une extension telle que pour une seule d'entre elles le nombre de déclarations de récolte avec appellation était passé de 2 en 1921 à 180 en 1929.

Et de même que la mauvaise monnaie chasse la bonne, il n'y eut bientôt plus sur le marché commercial que des vins ordinaires baptisés illégalement d'un nom glorieux pendant que les vins authentiques restaient dans les caves des producteurs impuissants.

La ruine menaçante créait la solidarité et le « Syndicat des Propriétaires-« Viticulteurs de Châteauneuf-du-Pape pour la défense de l'appellation d'ori-« gine », constitué le 12 octobre 1923, ne la vit pas s'affaiblir un instant dans la lutte ardue qu'il dut soutenir pendant 8 années pour sauver le glorieux patrimoine fruit du labeur séculaire de générations de viticulteurs.

Le Syndicat entama immédiatement la délimitation judiciaire de l'appellation qu'il entendait défendre, en même temps qu'il poursuivait énergiquement la fraude (56 condamnations en France ou à l'étranger depuis la constitution). Le procès qui dure depuis 8 ans et qui a motivé trois décisions en première instance (Orange 31 octobre 1924 ; Avignon 28 juin 1929 et 28 mars 1930) et deux en Cour d'appel (Nîmes 14 mars 1930 et 12 mai 1931), malgré le pourvoi en Cassation de quelques propriétaires, peut être considéré comme terminé, car les jugements ou arrêts sont définitifs sur toutes les conditions générales et sur les 9/10 du périmètre délimité.

La délimitation de Châteauneuf-du-Pape est, à notre avis, une des plus complètes et des plus sévères qui aient été réalisées jusqu'à ce jour. Elle réglemente en effet non seulement la nature du sol et l'encépagement comme la plupart des délimitations, mais encore le mode de culture et de vinification. Et il convient de noter que plusieurs des principes de cette réglementation demandée aux tribunaux dès 1923 furent par la suite inscrits dans notre législation que le Syndicat de Châteauneuf s'honore d'avoir ainsi devancée.

La seule idée directrice a été : imposer la recherche de la qualité à tous les producteurs, et voici comment les tribunaux y sont parvenus :

Nature du sol. — N'ont droit à l'appellation que les produits de vignes plantées sur terrain miocène recouvert par le diluvium alpin des plateaux ou le diluvium des terrasses, à l'exclusion des alluvions actuelles du Rhône.

Périmètre. — Trois experts : MM. Astruc, directeur de la Station d'œnologie à Nîmes ; Dumont, professeur d'Agriculture à Nyons, et Lefèvre, ingénieur agronome à Avignon, chargés de combiner cette condition de sol avec les usages locaux, loyaux et constants, établirent un périmètre continu figurant sur une carte annexée au jugement ne présentant que des différences de détail avec celui revendiqué par le Syndicat. Il englobe la plus grande partie de la

commune de Châteauneuf-du-Pape et une petite partie de chacune des cinq communes voisines de Sorgues, Bédarrides, Courthezon et Orange. Il comprend en somme l'ensemble des collines dont le point culminant est sur Châteauneuf, collines ayant la même constitution géologique et comportant environ 1.300 hectares de vignes correspondant à une production moyenne de 25.000 hectolitres.

Cépages. — « Dans le périmètre ainsi tracé auront seuls droit à l'appellation « les vins issus des treize cépages suivants qui sont les uns rouges, les autres « blancs, énumérés limitativement par les experts : Grenache, Clairette, Tinto « ou Mourvèdre, Picpoul, Terret, Syrah, Counoise, Muscardin, Vaccarèse, Pi- « cardan, Cinsaut, Roussanne et Bourboulenque. »

« Spécialement n'ont pas droit à l'appellation les vins issus de l'aramon. »

Mode de culture. — La taille longue et la mise sur fil de fer sont interdits, sauf pour la Syrah en raison de la taille spéciale qu'elle exige.

La submersion est interdite (Crues du Rhône).

L'arrosage dans la partie de la délimitation traversée par le Canal de Pierrelatte n'est autorisé « qu'en cas de sécheresse persistante et limité dans ce cas à « deux fois seulement dans l'année ».

Mode de vinification. — Il est interdit d'employer « des raisins insuffisam- « ment mûrs, tachés, ou inférieurs à n'importe quel point de vue ». Ces derniers ne peuvent faire que du « Rapé », lequel n'a pas droit à l'appellation.

« Le Châteauneuf-du-Pape est un vin fait en rouge ou en blanc avec cuvage « prolongé ». Les vins rosés (ou manquant de couleur) n'ont pas droit à l'appellation.

Enfin seuls ont droit à l'appellation « les vins titrant au moins 12°5 d'alcool naturel » ; le sucrage, vinage, concentration des moûts, etc., bref toute opération tendant à relever le degré reste interdite, même pratiquée dans les conditions légales.

Il convient de souligner ici la loyauté qui a dicté aux vignerons de Châteauneuf les conditions d'une pareille réglementation aussi sévère. En ce qui concerne le degré minimum notamment, il est certain qu'il pourra ne pas être réalisé dans des années pluvieuses ou froides. Les Châteauneuvois ont cependant préféré avoir à vendre leur récolte comme vin ordinaire plutôt que de risquer de compromettre une renommée dont ils ont la charge en offrant un produit médiocre sous un nom qui doit demeurer réputé. Souhaitons que leur exemple soit suivi et que tous les vignerons aient à cœur d'offrir à la consommation des produits entourés de pareilles garanties.

La réglementation que nous venons de décrire a été appliquée à partir de la récolte 1931.

VII. — Principaux crus

Nous ne pouvons classer sous cette rubrique que les crus connus comme tels avant la guerre et correspondant à une exploitation viticole sérieuse, négligeant les trop nombreuses marques de fantaisie qui ont surgi à Châteauneuf, car si certaines déposées par des propriétaires offrent des garanties égales aux anciens

crus, trop d'autres malheureusement ne correspondent à aucun terroir et n'existent que sur le dépôt qui en a été fait au greffe.

Les principaux crus cités par tous les ouvrages ampélographiques sont par ordre alphabétique :

Cabrières-les-Silex. — Propriété de M. Henri Latour, une des plus caillouteuses en plein terrain-type. Cépages principaux : Grenache, Clairette et Tinto. Production : 140 pièces environ.

Château de Fines-Roches. — Propriété de la Société des Grands Vins de Châteauneuf-du-Pape, occupe une partie de ce coteau admirablement exposé sis entre Sorgues et Châteauneuf où les vins sont de grande qualité. Cépages : Grenache, Clairette, Tinto, Syrah, ce dernier cépage par vignes entières. Cave de vieillissement souterraine. Production : 200 pièces.

Château-Fortia. — Propriété du baron Le Roy de Boiseaumarié. Vignoble placé sur le même coteau que celui de Fines-Roches. Cépages : tous les vieux cépages de Châteauneuf. Cave de vieillissement souterraine, installation viticole moderne. Production : 175 pièces.

Château de La Nerthe. — Propriété de M. Charles Bortoli. Vignoble sur le même coteau que les deux précédents. Cépages : tous les vieux cépages de Châteauneuf. Cave de vieillissement souterraine. Production : 180 pièces.

Château-Rayas. — Propriété de M. Louis Raynaud. Cépages : Grenache, Clairette, Tinto. Production : vin rouge, 90 pièces ; vin blanc, 30 pièces. C'est un des rares domaines de Châteauneuf où l'on fasse du vin blanc qui est d'ailleurs très apprécié.

Château de Vaudieu. — Propriété du baron de Jesse et de M. C. Paret. Cépages : Grenache, Clairette, Tinto. Production : 150 pièces.

Clos des Papes. — Propriété de M. Paul Avril. Cépages principaux : Grenache et Clairette. Vendu entièrement en bouteilles. Production : 40 pièces environ.

Domaine de Nalis (ou Nailly). — Propriété de Mme Eloi Establet. Cépages : tous les vieux cépages. Production : 275 pièces.

Etc., etc...

Nous arrêtons ici cette énumération en indiquant que Châteauneuf est essentiellement un pays de petite propriété familiale. 80 % des membres du Syndicat possèdent en effet moins de 5 hectares de vignes et ils produisent cependant des vins qui valent ceux des crus principaux que nous venons de citer.

VIII. — Les récoltes et les prix

Nous croyons enfin devoir être utiles à ceux qui font de l'histoire viticole économique, et aussi aux vignerons eux-mêmes qu'on représente trop souvent comme réalisant des bénéfices formidables, en donnant pour la dernière période de 25 années les quantités produites dans une propriété type, celle d'un petit vigneron de Châteauneuf exploitant un vignoble qui variait de 4 hectares et demi à 5 hectares, avec le prix auquel il a vendu son vin chaque année. Le rendement comme le prix est calculé par pièces de 225 litres.

Le lecteur verra ainsi que si à Châteauneuf-du-Pape les maladies de la vigne

sont rares, le rendement y est mince ; que d'une année à l'autre les différences de prix sont énormes, et qu'enfin pour le vigneron produisant des vins fins les vaches maigres sont plus nombreuses que les vaches grasses. Et c'est en souhaitant que ces indications puissent faire changer d'avis les ennemis de la viticulture que nous terminerons ce trop long exposé.

Année	Production	Prix	Année	Production	Prix
1905	26 pièces	70 fr. nu	1918	20 pièces	390 fr. nu
1906	9 —	115 » logé	1919	20 —	750 » nu
1907	18 —	95 » nu	1920 (Grêle)	20 —	950 » nu
1908	19 —	90 » nu	1921	34 —	450 » nu
1909	25 —	105 » logé	1922	24 —	450 » nu
1910 (Cochylis)	8 —	205 » logé	1923	28 —	660 » logé
1911	17 —	145 » logé	1924	30 —	780 » nu
1912	35 —	150 » logé	1925	45 —	715 » nu
1913 (Grêle)	25 —	200 » logé	1926	23 —	1.200 » nu
1914 (Grêle)	16 —	129 » logé	1927	47 —	850 » nu
1915 (Mildew)	5 —	200 » logé	1928	41 —	1.150 » nu
1916	16 —	195 » nu	1929	52 —	800 » nu
1917 (Grêle)	13 —	360 » nu			

Baron P. Le Roy de Boiseaumarié,

Président du Syndicat de Châteauneuf-du-Pape.

LA VIGNE EN TRIPOLITAINE

Les monuments de l'antiquité romaine attestent que la vigne a occupé en Lybie une importance notable. Les pilastres de la basilique romaine de Leptis Magna montrent des pampres magnifiques et abondamment chargés.

Les conditions actuelles de climat sec, aride et chaud se montrent favorables au développement de la vigne, qui se fait avant la grande sécheresse de l'été ; la floraison et la nouaison se produisent avant la période de *ghibli*, vent brûlant et desséchant du sud. Parfois pourtant la reprise de la végétation en automne amène la vigne, si les conditions de chaleur et d'humidité sont suffisantes, jusqu'à la formation des grappes et même jusqu'à la véraison en hiver ; ce phénomène a même donné lieu à la légende de la double production de raisins en Tripolitaine ; ces conditions déplorables sont limitées à des années exceptionnelles et à quelques points du littoral.

L'aridité du climat empêche, sauf sur le littoral, le développement de maladies cryptogamiques ; le sol sablonneux et pauvre donne des rendements faibles, mais met les racines de la vigne à l'abri du Phylloxéra.

En fait, la Commission spéciale, venue sur place sur la demande des viticulteurs métropolitains, a reconnu que la vigne trouve en Tripolitaine des conditions de développement illimitées.

La vendange a lieu de la deuxième quinzaine de juin à la fin juillet.

Les variétés cultivées sont principalement celles de l'Italie méridionale : *zizibo, lacrima di Maria, insolia biana, baresana, Marsiliana,* parmi lesquelles on peut être étonné de trouver le *chasselas doré.*

La viticulture tripolitaine produit des vins communs pour la consommation locale et des raisins précoces pour l'exportation. Le problème œnologique n'est pas encore complètement résolu, mais il ne constitue pas l'obstacle le plus important au développement de la vigne en Lybie. Celui-ci tient aux conditions générales du marché vinicole mondial, et plus spécialement italien, arrivé à un point de saturation.

Cette situation et la crainte d'un développement excessif de la viticulture en Lybie ont suscité il y a quelque temps de vives alarmes dans les milieux viticoles italiens. Aussi le gouvernement de la colonie s'efforce-t-il d'orienter la viticulture tripolitaine vers la production de types de raisins très précoces et à goût particulier, dont l'exportation, finissant à l'époque où celle de la métropole commence, ne saurait lui faire concurrence ; la production de vin doit être limitée aux besoins de la consommation locale, croissant avec le développement de la colonisation italienne et estimée actuellement à quarante millions de litres.

Une coopération vinicole, de fondation récente, a pour tâche d'abord de résoudre le problème œnologique, mais surtout d'assurer l'orientation de la viticulture dans le sens indiqué et d'organiser l'exportation par la standardisation des produits et la recherche des débouchés. Il ne semble pas pour l'instant que l'on se préoccupe de la possibilité de produire des raisins secs, mais, à condition de pratiquer le séchage artificiel à l'étuve, rien ne paraît s'opposer au développement de cette industrie.

La vigne apparaît par conséquent pouvoir prendre en Tripolitaine un certain développement dans un sens spécialisé et sa production concurrencer nos possessions nord-africaines. Elle représente surtout un adjuvant pour la colonisation démographique, en raison de ses facilités de culture dans l'intervalle des olivettes, de son rendement relativement rapide et surtout de l'engouement des petits cultivateurs italiens. Son développement est limité par les considérations économiques indiquées. Le gouvernement lui-même a déclaré qu'une fois la première phase de la colonisation passée, de nombreuses vignes pourront être arrachées.

P. de Viguerie,
ingénieur agronome.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Concours-Foire-Exposition d'Angoulême. — Concours régional agricole de Toulouse (du mercredi 4 au dimanche 8 mai 1932). — Bibliographie.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Nous subissons en ce moment des variations atmosphériques peu favorables au vignoble. Des pluies froides et trop abondantes détrempent le sol et empêchent les labours pour rechausser les pieds de vignes. L'eau séjourne à la surface du sol de certains terrains argileux, malgré le vent du nord qui a soufflé pendant plusieurs

jours. Ces terrains humides et froids retardent la végétation ; mais nous sommes au 10 avril et la sève monte dans tous les végétaux. Les bourgeons de la vigne gonflent et éclatent partout. Les cépages précoces ont même des feuilles. Si le temps sec ne persiste pas, il faudra se préparer à faire les premiers sulfatages. Ce n'est pas une perspective réjouissante pour les viticulteurs qui auraient besoin encore d'exécuter certains travaux urgents. De plus, ce serait une dépense supplémentaire qui n'arrangerait pas la situation pécuniaire des propriétaires terriens.

Le vent du nord qui souffle au moment où nous écrivons est glacial, ce qui fait craindre les gelées blanches, dans le cas où il cesserait. Nous sommes en ce moment tous les jours dans les vignes et nous ne voyons pas encore beaucoup d'insectes. Il est vrai qu'ils ne sortent qu'avec la chaleur. Les chenilles et les vers de nuit « noctuelles » n'ont pas fait leur apparition.

On greffe les reprises dans les vieilles vignes qui ne sont pas trop détrempées. On a presque terminé le greffage des plantiers dans les régions où la greffe à la mayorquine n'est pas encore entrée dans la pratique.

En agriculture, malgré la vulgarisation des procédés scientifiques par les professeurs d'agriculture, la routine joue un grand rôle. Et ce n'est que par l'expérience d'essais pratiques multipliés qu'on arrive à imposer à la longue de nouveaux procédés. On doit cesser le piquetage des greffes d'un an si l'on ne veut pas que les ouvriers détruisent une grande partie des premiers bourgeons sortis. On a beau recommander aux ouvriers d'exécuter le travail de piquetage avec une grande attention, il y a toujours des maladroits et même certains qui n'apportent pas toute l'attention voulue. Les tuteurs doivent toujours être en place avant la fin mars dans les années comme celle-ci où la végétation est en retard. Le mois de février est le plus favorable au piquetage qui est indispensable dans notre région où la violence des vents de l'été couche les jeunes pieds de vigne, ou même les arrache à la soudure de la greffe.

Au sujet des piquets ou tuteurs, nous avons constaté par expérience que les tuteurs en acacia sont bien préférables à ceux en châtaignier, quoique ces derniers coûtent un peu moins cher.

La végétation est en retard d'un mois ; mais aux premières chaleurs le développement des pousses sera d'une rapidité qui étonnera. Aussi, il ne faut pas que les viticulteurs se laissent prendre au dépourvu dans la lutte contre les maladies cryptogamiques. Les matières premières doivent être prêtes dans le magasin du domaine ou de la ferme.

Nous rappelons enfin qu'il est imprudent de remuer la terre fraîche au moment où l'on craint les gelées blanches. Malgré le retard des cultures, il ne faut pas s'exposer à perdre une récolte en exécutant un labour la veille d'une gelée blanche.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles continuent à être très calmes malgré les prévisions atmosphériques peu favorables au vignoble.

Les achats se font toujours par petites quantités : un wagon-réservoir après l'autre. Et l'activité n'est pas très grande puisqu'on trouve à louer des wagons-réservoirs à 1 fr. l'hecto-voyage. Lorsque les retiraisons sont actives, on paie ces véhicules jusqu'à 5 fr. l'hecto-voyage.

Ce qui porte aussi préjudice aux wagons-réservoirs, ce sont les camions citernes en fer émaillé intérieurement qui vont porter le vin dans les centres de consommation. Ils se remplissent à la cave du propriétaire et vont se vider chez les clients du centre de la France. Ces camions-citernes, mus au mazout qui dépense peu, sont très bien agencés pour le remplissage et la vidange sans main-d'œuvre. Ce qui est d'une grande économie au moment où les ouvriers se paient si cher. Les chemins de fer perdent aussi beaucoup par la généralisation des camions-citernes.

Les cours ne se relèvent pas, parce que la combinaison en période électorale de quelques achats faits à des prix au-dessus des cours habituels n'a pas réussi.

Si même les prix qui se pratiquent depuis plusieurs mois se maintiennent, c'est que la propriété en général résiste à la baisse. Beaucoup de propriétaires

aisés ne veulent pas donner leur vin au cours actuel, ils préfèrent attendre la fin de la période critique de « la lune rousse ». Et peut-être aussi celle des maladies cryptogamiques.

Les correspondances que nous recevons des divers centres de consommation nous indiquent que les vins d'Algérie pénètrent un peu partout en France à des prix moins élevés que ceux qui sont expédiés du Midi.

Les coopératives de vinification ont établi des comptoirs de vente directe aux consommateurs, sans passer par le commerce. De ce fait, le commerce des vins a pris la résolution de faire ses achats de préférence chez les propriétaires récoltants qui vinifient dans leurs caves.

C'est un conflit regrettable. A notre avis, les coopératives ont tort de vouloir se passer des maisons de commerce de vins. C'est bien assez que les grandes épiceries et les coopératives de consommation aillent s'alimenter aux coopératives de vinification.

Pour le service au consommateur, les négociants en vins sont mieux organisés pour faire valoir la marchandise et la raisonner. D'ailleurs la plus grande coopérative du Midi, celle de Marsillargues (Hérault), proteste avec raison contre les coopératives de vinification qui veulent faire du commerce. Le directeur de cette coopérative donne des raisons très sensées que nous approuvons.

Nous avons toujours soutenu que les négociants en vins devaient être les intermédiaires entre le producteur et le consommateur. Lorsque le producteur ira directement au consommateur, les prix s'aviliront toujours.

Au moment où la période électorale va s'ouvrir, le gouvernement a fait un geste de générosité, en faveur des propriétaires viticulteurs qui ont récolté 100 hectolitres à l'hectare. Il les dispense de la distillation pour cette année, dit le directeur général des Contributions indirectes dans une circulaire qui a été portée à la connaissance des viticulteurs par les directeurs départementaux. Encore une complication pour ceux qui ont déjà fourni l'alcool à l'Etat. Nous avions raison de dire d'attendre et de ne pas se presser de fournir l'alcool à ceux qui nous demandaient des renseignements au début de l'application de la loi du 4 juillet dernier.

Nous indiquons aujourd'hui pour y revenir en détail un peu plus tard, qu'il vient de se créer dans l'Hérault, sous l'instigation du président de la Commission des boissons de la Chambre, député d'une région montagneuse de l'Hérault, où il n'y a que de très petits viticulteurs, une Association de défense des petits et moyens viticulteurs. Cette nouvelle association a été créée et a à sa tête un conseiller général S. F. I. O. (presque communiste), ami personnel du « dictateur de la vinasse ».

Que devient la C. G. V. dans tout cela ? Nous la voyons bien affaiblie pour le malheur de la viticulture en général. — E. F.

Concours-Foire-Exposition d'Angoulême. — Du jeudi 21 au lundi 25 avril se tiendra à Angoulême, sur la place du Champ-de-Mars, le Concours-Foire-Exposition annuel de la Société d'Agriculture.

Cette manifestation agricole dont l'importance et l'intérêt vont toujours en croissant comprendra, comme par le passé, différentes sections :

Un Concours d'animaux reproducteurs d'espèce bovine dans les races limousine, garonnaise et croisements limousins-garonnais ;

Dans les races beurrières : normande, parthenaise, etc.;

Dans les races laitières : vaches hollandaises, bordelaises, etc...

Un concours d'animaux d'espèce chevaline, poulains et pouliches nés dans le département.

Des concours pour chacune des espèces ovine, caprine et porcine et pour les chiens de berger, de chasse et de garde.

Des expositions d'Aviculture (volailles et lapins), d'Apiculture (abeilles, miel et dérivés) et d'Horticulture.

Une Exposition importante de matériel et de produits agricoles, vins et cognacs, etc...

Toutes les déclarations devront parvenir avant le 14 avril 1932, à M. Vergeaud, trésorier de la Société d'Agriculture, 35, rue Laferrière, à Angoulême.

Elles devront être accompagnées des droits d'entrée fixés ainsi qu'il suit :

5 francs par animal des espèces chevaline et bovine ;

2 francs par reproducteur des espèces ovine, caprine, porcine et par lot de brebis ;

2 francs par mètre carré pour les machines et les produits agricoles ;

10 francs par mètre carré pour les produits industriels et commerciaux.

Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser à la Direction des Services agricoles, 33, rue Laferrière, à Angoulême.

Concours régional agricole de Toulouse (du mercredi 4 au dimanche 8 mai 1932). — Le Concours régional agricole de Toulouse comprendra une section fort importante de machines agricoles. Les agriculteurs y verront notamment exposés :

a) Machines de culture : charrues de tous modèles, bineuses, herses, pulvériseurs à disques, houes multiples, extirpateurs, semoirs, rouleaux, épandeurs d'engrais, etc...

b) Machines de récolte : faucheuses, moissonneuses-lieuses, faneuses, râteaux divers, arracheurs de pommes de terre.

c) Appareils de lutte contre les maladies cryptogamiques et les mauvaises herbes : pulvérisateurs, poudreuses, etc.

d) Machines à battre pour les céréales et les petites graines, presses à paille et à fourrage, botteleuses, broyeurs divers.

e) Tracteurs de tous modèles pour cultivateurs et maraîchers, moteurs indispensables à la ferme.

f) Pompes, élévateurs d'eau, appareils d'arrosage, etc.

g) Produits d'entretien pour machines agricoles, engrais.

Pour tous renseignements et inscriptions, s'adresser au Commissaire du Concours régional agricole, 9, rue Ozenne, Toulouse.

Bibliographie

L'Oscillation cellulaire, par Georges Lakhowsky. Doin, éditeur, Paris.

M. Lakhowsky vient de réunir en un volume remarquablement intéressant les multiples recherches et expériences que son initiative a provoquées dans le monde entier. Les lecteurs de la Revue n'ont pas oublié certainement les divers ouvrages de cet auteur qui leur ont été signalés dont nous rappelons les titres : *L'universion*, *La Théorie Etiologique du Cancer*, *La Théorie du Cancer basée sur la nature Géologique du sol*, etc., etc. Dans ces divers ouvrages, M. Lakhowsky a répété et renouvelé avec insistance tout ce qu'on peut attendre de la modification du rythme intérieur de l'oscillation des cellules des êtres vivants.

En suite de ces travaux, de nombreux chercheurs dans le monde entier ont entrepris des vérifications expérimentales de ces théories. Les résultats ont été remarquablement intéressants, partout les succès se sont affirmés en faveur de l'utilisation des circuits du type oscillant surimposés aux êtres vivants. Humains, animaux, végétaux, etc., etc., tous les êtres soumis à des actions ont été influencés d'une façon nettement caractérisée dans leur vie psychologique, et dans les résultats finaux résultant de ces modifications. On ne peut regretter qu'une chose, c'est le peu d'empressement du monde scientifique français à procéder à des expériences. Il y a là une triste constatation qui n'est pas neuve, c'est la manifestation de dédain plus que séculaire de nos savants pour les travaux des inventeurs de notre sol. Lorsque les inventions sorties des cerveaux français, qui ont été de tous temps les plus féconds, ont été mises en relief par les expériences des étrangers, surtout par les Allemands, alors nous voyons notre monde scientifique s'empresser de suivre ces gens qui ne sont que des copieurs, et malheureusement aussi le plus souvent des accapareurs à leur profit

des inventions d'origine purement française. La Guérison du Cancer qui a été la grande préoccupation initiale du chercheur qu'est M. Lakhowsky, a été réalisée dans de multiples cliniques et hôpitaux à l'étranger, et les savants italiens (surtout) et autres n'ont pas hésité à publier les résultats utiles de leurs observations. Au contraire, nos médecins français (et il y en a qui ont réalisé des guérisons nettement constatées) se gardent de toute publicité. Il y a une sorte de conspiration contre toute initiative d'origine française.

Quand cet état d'esprit disparaîtra-t-il ? L'histoire nous enseigne tous les méfaits qu'elle possède à son passif. Ces jours récents on a signalé entre autres les belles réalisations d'Edison en matière d'électricité et de phonographie, alors qu'il n'a fait que mettre en action les découvertes de chercheurs français, dédaignées par nos électriciens et fabricants d'appareils d'enregistrement des sons. Il y a quelques mois, à propos de l'inventeur de l'Hélice « Sauvage », on a rappelé l'histoire de son calvaire. Nous sommes en France des étouffeurs de nos valeurs et des chercheurs de notre patrie, sauf ensuite à nous mettre à la remorque des hommes plus avisés qui ont su tirer parti à leur profit de ces découvertes surtout lorsque ces profiteurs habiles sont des étrangers.

Les viticulteurs pourront trouver dans les applications des principes formulés par M. Lakhowsky des avantages très importants que nos premières expériences laissent nettement apparaître et dont nous entretiendrons ultérieurement les lecteurs de la Revue. Mais en attendant d'autres chercheurs pourraient utilement ouvrir la voie à de tels progrès, qui peuvent apparaître avec des résultats différents suivant la nature des sols soumis à ces vérifications. Il nous est apparu que les productivités, les résistances aux maladies, les évolutions des parasites peuvent être très fortement modifiés par l'application des principes formulés dans le bel ouvrage de M. Lakhowsky. — LABERGERIE.

*
* *

L'Ame du Vin, par Maurice Constantin-Weyer (prix Goncourt 1928) avec des bandeaux et des culs-de-lampe de Paul Devaux. Un volume in-16 Jésus de 304 pages : 20 francs.

On m'a dit : « Vous écrivez un livre sur le vin, et vous avez passé onze ans de votre vie, au Canada, à boire de l'eau. Quel paradoxe ! »

Le paradoxe n'est qu'apparent. Pendant ces onze années de pénitence, j'ai fait pour les vins ce que certains prisonniers ont fait pour les classiques : par un effort de mémoire et de volonté, j'ai recréé l'atmosphère des banquets d'autrefois. J'ai rappelé à ma bouche, à mon nez, le goût et le bouquet de nos vins, j'ai médité, de longues heures, sur ce thème, j'ai fait un examen de conscience, afin de savoir si, dans ma jeunesse heureuse j'avais apprécié comme il le fallait les trésors de mon pays natal. Ce livre est un acte de contrition.

Et puis, songez donc que je me suis rattrapé ! Prenez simplement mon retour en France, au début de la guerre. Je débarque à Saint-Nazaire, le 1er septembre à 4 heures du matin. A 7 heures je suis en gare de Nantes. On me dit que le voyage sera lent, jusqu'en Avignon où je me rends. Aussitôt je fais le plein de Muscadet de Vallet. A Angers, je ne me sentais plus du tout seul : j'ai fait, en conséquence, une provision de Savenières et de Coteaux du Layon, qui m'a permis de gagner Saumur. Là, le ravitaillement en Brézé m'a donné les moyens d'attendre Tours.

On comptait à ce moment-là douze heures pour aller de Tours à Pouilly-sur-Loire. Heureusement, j'ai pu acheter assez de Chinon, de Bourgueil et de Vouvray pour arroser les rillettes, prises comme vivres de réserve.

A Pouilly-sur-Loire, j'ai négocié un approvisionnement sérieux de Blanc-Fumé, car le Beaujolais était encore loin. D'ailleurs, j'avais l'impression que mon effectif s'était considérablement accru. A Lyon je me sentais tout un régiment qui avait soif. Nous bûmes du Beaujolais. A Tain-Tournon, j'étais devenu une division qui réclamait de l'Ermitage. Et quand je suis descendu à Avignon, j'étais un corps d'armée qui reprit des forces neuves au contact du Châteauneuf-du-Pape.

Depuis, j'ai perfectionné ces études. M. C. W.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 115 à 125 francs ; 9°, 130 à 140 fr. ; 10°, 145 à 155 fr. ; Corbières 11°, 170 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 180 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 190 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 170 fr. et au-dessus, 9°, 180 fr. et au-dessus ; 10°, 200 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 225 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 530 fr. à » fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 630 fr. Picolo, 570 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs ; Bourgeois du Bas-Médoc, 2.000 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.000 francs ; 2es crus, 2.500 francs le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 280 à 350 fr. Mâconnais, 225 à 260 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 380 à 420 fr. Mâcon, 1res côtes, 525 à 650 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 225 à 275 francs. Vins blancs de Blois, 200 à 250 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 500 à 600 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 17 à 18 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1931, 700 à 800 fr. ; Gros plants, de 225 fr. à 325 fr. Noah, de 80 à 120 fr. la barrique de 225 litres.

ALGÉRIE. — Vins 1931 : Rouge, de 8 fr. 25 à 9 fr. » le degré. Vins blancs, de rouges, » fr. » à » fr. » le degré. Blancs de blancs, de 9 fr. 50 à 10 fr. ». Distillerie, 6 fr. 75 à 7 fr. ».

MIDI — *Nîmes (11 avril 1932).* — *Cote officielle :* Aramon, de 8 fr. 75 à 9 fr. 25 ; Montagne, de 9 fr. » à 9 fr. 50 ; Costières, de 9 fr. 50 à 10 fr. 50 le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six B. G. 100°, de 820 fr. à 840 fr. ; trois-six de marc 86°, de 800 à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 780 à 800 fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (12 avril). — Vins rouges, 8 à 10°, de 73 à 102 fr. l'hecto logés. Esprit de vin à 86°. 810 fr. Marc 52°, 770 fr. Esprit de marc à 86°, 790 à » fr.

Béziers (11 avril). — Vins rouges, de 9 fr. » à 10 fr. » le degré enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de » fr. à » fr. » le degré, Blanc, 9 fr. » à 10 fr. » le degré. Alcools rectifiés 95-97°, » fr. à » les 100 degrés ; vins de distillerie, » fr. » à » fr. ».

Minervois (10 avril). — Marché d'Olonzac, de 9 fr. 25 à 9 fr. 75 le degré. avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (9 avril). — Vins de 9 fr. » à 9 fr. 75 suivant degré, délai de retiraison et localité. (Chambre de commerce).

Carcassonne (9 avril). — De 9 fr. » à 9 fr. 75 le degré.

Narbonne (7 avril). — Vins rouges, 9 fr. 25 à 10 fr. 50 le degré. Vins rouges supérieurs, » fr. à » fr. le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux : H.-Rhin, de 140 à 160 fr. ; vieux, de 280 à 320 fr. — B.-Rhin, nouveaux : de 80 à 90 fr. ; vieux, 240 à 280 fr. — Vins blancs supérieurs, nouveaux : H.-Rhin, de 300 à 400 fr. ; vieux, de 360 à 380. — B.-Rhin, nouveaux : de 280 à 320 fr. ; vieux, de 320 à 350. — Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, de » à » fr. : Kirsch, de » à » fr. ; Mirabelle, de » à » fr., l'hecto nu. 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 171 fr. à » fr. »; orges, 97 fr à 102 fr.; escourgeons, 76 fr. à 80 fr.; maïs, 77 fr. » à 81 fr. »; seigle, 100 fr. » à 104 fr. »; sarrasin, 110 fr. à 115 fr.; avoines, 99 fr. à 110 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 32 fr. 77 à » fr. ». Buenos-Ayres, 42 fr. 77 à » fr. ». Chicago, 52 fr. 56 à 56 fr. 87. — Sons, 62 fr. à 68 fr. — Recoupettes, de 43 à 50 fr.; remoulages, de 70 à 80 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 95 à 125 fr.; saucisse rouge, 95 à 110 fr.; sterling, 90 à 100 fr.; Rosa, 100 à 120 fr.; Nouvelle d'Algérie, 190 à 270 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 100 fr. à 135 fr.; paille d'avoine, de 100 fr. à 135 fr.; paille de seigle, 100 fr. à 135 fr.; luzerne, 195 fr. à 220 fr.; foin, 165 fr. à 210 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 650 à 725 fr.; Féveroles, de 85 à 110 fr.; luzerne, de 550 à 850 fr.; sainfoin, 275 à 310 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 84 fr. à fr.; Coprah, 69 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 215 fr. » à 216 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. » à 17 fr. 50. — Veaux, 6 fr. » à 16 fr. ». — Moutons, 8 fr. » à 34 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. » à 10 fr. ». — Longe, de 9 fr. 50 à 14 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 60; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 99 fr. » à 104 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 85 fr. » à 92 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 99 fr. 50 à 102 fr. 50; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 52 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 103 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre**, gros cristaux, 187 fr. 100 kgs; neige, 192 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 5 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 8 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 450 à 500 fr. — Citrons, 250 à 350 fr. — Mandarines d'Algérie, 475 à 520 fr. — Oranges d'Algérie, 190 à 225 fr. — Pommes communes, 120 à 200 fr. — Pommes de choix, de 350 à 700 fr. — Poires communes, 150 à 350 fr. — Poires de choix, 800 à 1.400 fr. — Raisin Thomery, 35 à 40 fr. le kg. — Figues sèches d'Algérie, 250 à 350 fr. — Tomates d'Algérie, 320 à 410 fr. — Noix, 380 à 520 fr. — Pois verts, de 550 à 700 fr. — Haricots verts d'Espagne, 1.300 à 1.600 fr. — Artichauts Alger, 90 à 180 fr. le cent. — Choux-fleurs, de 125 à 350 fr. le cent. — Endives françaises, 250 à 300 fr. — Laitues du Midi, 60 à 90 fr. le cent.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.